



L'instantané

Menu qui change avec les saisons.

Notre équipe vous propose un Accord Mets et Vins pour un supplément de 29€ par personne pour accompagner votre repas (3 verres).

59,00 €



Lapin lentement confit, un trait de floc rouge du Domaine de Bilé. Escargot de la Ferme de Malicorne cuit rapidement ail et persil. Le tout servi sous une feuille de raviole aux herbes. Spumescent de betterave.

Escargot from Ferme de Malicorne quickly cooked with garlic and parsley. Rabbit slowly preserved, drizzled with a splash of red Floc from Domaine de Bilé. Served under a herb-infused ravioli leaf. Served with a beetroot foam.

Belle escalope de foie gras de canard de la ferme du Puntoun servie dans un velouté de topinambour agrémenté de fève de tonka et tartufa. Les premières asperges.

Beautiful duck foie gras escalope from Ferme du Puntoun served in a Jerusalem artichoke velouté enhanced with tonka bean and truffle. Served with the first asparagus.

Langoustines en spaghetti croustillant. Nougatine d'ail et d'orange. Mousseux-crèmeux de tourin à l'ail.

Crispy langoustine spaghetti. Garlic and orange nougatine. Creamy garlic tourin foam.



The Granité.

Le Granité.

The Granité.



Dos de daurade aux salsifis meunière et aux amandes. Matelote au vin rouge de nos campagnes. Pommes de terre fumées au siphon.

Sea bream fillet with a meunière-style salsify and almonds. Red wine matelote from our countryside. Smoked potatoes from the siphon.

Veau Lou Béthêt cuit comme il se doit laqué d'une soubise. Quelques panisses rôties à la graisse d'ici. Pois carré du Sud-Ouest aux oranges et poivre du Timut. Jus d'un bon bouillon d'oignon caramélisé.

Veal Lou Béthêt cooked to perfection, glazed with a soubise sauce. Some roasted panisses cooked in local fat. Square peas from the South-West with oranges and Timut pepper. Served with a jus made from a rich caramelized onion broth.



Crèmeux d'un riz au lait réhaussé d'un pomelo confit. Belle ganache de chocolat blanc. Sorbet safran du Gers de Sébastien Gaurais.

Creamy rice pudding enhanced with candied grapefruit. Beautiful white chocolate ganache. Saffron sorbet from Sébastien Gaurais in Gers.

Crèmeux chocolat "El Jardin" plantation de la manufacture Michel Cluizel. Mousse bien aérée de noix de coco, ananas rôti. Jus de tabac à l'Armagnac assemblé par nos soins. Glace vanille.

Creamy chocolate "El Jardin" from the Michel Cluizel plantation. Light and airy coconut mousse, roasted pineapple. Armagnac-infused tobacco juice crafted by us. Vanilla ice cream.